

Muffins Parmesan – olives noires – tomates confites ou séchées



Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 150 g de farine
 - 150 g de parmesan râpé
 - 1/2 sachet de levure
 - 5 cuillères à soupe de lait
 - 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
 - 3 oeufs
 - 15 g de beurre
 - poivre du moulin
- une dizaine d'olives noires à la grecque
 - 1 poignée de tomates séchées
 - thym frais

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Mélanger les œufs avec le parmesan, puis ajouter la farine et la levure.
Incorporer peu à peu le lait, puis les huiles.

Ajouter les tomates séchées coupées en petits morceaux, et les olives noires dénoyautées et hachées.

Beurrer les moules à muffins (asuf s'ils sont en silicone) et y verser la pâte.

Enfourner 30 mn. Attendre 10 mn avant de les démouler.